

— LE CLAN DES MAMMA —

# RITA

— Pizze & Cocktails —

## **APEROL SPRITZ** 18cl 7.5

Aperol  
Prosecco  
Orange  
San Pellegrino

## **BASILICO SPRITZ** 18cl 8

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilic  
San Pellegrino

## **FRESCO SPRITZ** 18cl 8

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
San Pellegrino

## **ROSATO SPRITZ** 18cl 8

Martini Fiero  
Prosecco  
Jus de pamplemousse  
Gingembre  
Romarin  
San Pellegrino

## **HUGO SPRITZ** 18cl 8.5

Gin Bacûr Bottega  
Prosecco  
Liqueur Saint Germain  
Menthe  
Citron vert  
San Pellegrino

## **VIRGIN SPRITZ** 27cl 6

Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

## **BIRRA**

Moretti Pression 25cl / 50cl  
Peroni Nastro Azzuro 33cl

3.5 / 6.5  
6

## **MACARIO RETRO DRINK** 27,5cl

4.5

Boissons italiennes  
**Aranciata rossa** : Orange sanguine  
**Chinotto** : Orange amère  
**Limonata** : Citronnade  
**Gazzosa** : Limonade  
**Té alla Pesca** : Thé à la pêche



# ANTIPASTI

## MOZZARELLA DELLA MAMMA

---

Tutte le nostre mozzarella e burrata sono di bufala, naturalmente!

---

**BURRATA** (125g) con pomodori pachino e focaccia 9  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\*, tomates cerise et focaccia

---

**BURRATA PANÉE** (125g) con pomodori pachino, rucola 9.5  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\*, tomates cerise, roquette

---

**BURRATA PARMA** (125g) con pomodori pachino 11  
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de Dolcevalle\* e focaccia  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\*, jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle, tomates cerise et focaccia

---

**BURRATA AL TARTUFO** (125g) con pomodorini pachino e focaccia 15  
Burrata di Bufala (125g) de chez Caseificio Maldera\* avec de véritables morceaux de truffe de chez Tartufo di Paolo, tomates cerise et focaccia

---

**STRACCIATELLA** del Caseificio Maldera\*, gnocco fritto 10.5  
Stracciatella (juste le cœur crémeux de la Burrata) de Caseificio Maldera\*, chaussons de pâte à pizza frite

---

---

**TAGLIERE DI SALUMI** con gnocco fritto 13  
Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de Dolcevalle\*, Coppa di Parma IGP de Sorrentino\*, Spianata piccante de Sorrentino\*, Mortadella et chaussons de pâte à pizza frite

---

**BRUSCHETTA MOZZA** 8  
olio al balisico e pomodori  
Pain maison à la mozzarella, huile au basilic et tomates confites

# PIZZE

Notre Mamma vous suggère son cocktail préféré  
pour chacune de ses pizze

## RETROUVEZ NOS PIZZE CHEZ VOUS À EMPORTER

---

### MARGHERITA 9.5

Basilico fresco  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Basilic frais  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Aperol Spritz 7.5*

---

### REGINA 12.5

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini\*  
Funghi  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini\*  
Champignons  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Rosato Spritz 8*

---

### MONICA 13

Provolone de Cremona\*  
Gorgonzola DOP di Oro Bongetta\*  
Grana Padano  
Fior di latte  
Provolone de Cremona\*  
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta\*  
Grana Padano  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Mamma Mia 8.5*

---

### MIA NONNA 14

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de  
Dolcevalle\*  
Mozzarella di Bufala La Marchesa\*  
Rucola  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle\*  
Mozzarella di Bufala La Marchesa\*  
Roquette  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Basilico Spritz 8*

---

### LUCILLA 12.5

Melanzane  
Zucchini  
Peperoni  
Funghi  
Pomodorini  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Aubergines  
Courgettes  
Poivrons  
Champignons  
Tomates cerise  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Fresco Spritz 8*

---

### TINA (Calzone) 14

Prosciutto cotto alle erbe di Leoncini\*  
Funghi  
Uovo  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon cuit aux herbes de Leoncini\*  
Champignons  
Œuf  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail : Matriona 7.5*

---

## **VALENTINA** 14.5

Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Pecorino Gran Ducato del Caseificio Maremma\*  
Coppa di Parma IGP de Sorrentino\*  
Basilico fresco  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Stracciatella\* (cœur crémeux de la Burrata)  
Pecorino Gran Ducato de Caseificio Maremma\*  
Coppa di Parma IGP de Sorrentino\*  
Basilic frais  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail: Basilico Spritz 8*

---

## **GABRIELLA** 15.5

Prosciutto di Parma DOP 16 mesi de  
Dolcevalle\*  
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta\*  
Marmellata di fichi bianchi  
Noccioline  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle\*  
Gorgonzola AOP d'Oro Bongetta\*  
Confiture de figues blanches  
Noix  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail: Gaby 8*

---

## **VALERIA** 15

Prosciutto tartuffo di Piemonte  
Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Rucola  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Jambon blanc à la truffe noire du Piemont  
Stracciatella (cœur crémeux de la burrata)\*  
Roquette  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail: Gin Tonic Bacûr 7.5*

---

## **PAOLA** 15.5

Mortadella di Bologna Léoncini\*  
Stracciatella del Caseificio Maldera\*  
Pistacchio  
Basilico  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Mortadelle de Bologne Leoncini\*  
Stracciatella (cœur crémeux de la burrata)\*  
Pistaches  
Basilic  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail: Hugo Spritz 8.5*

---

## **ANDREA** 14

Burrata di Bufala del Caseificio Maldera\*  
Nduja\*  
Rucola  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Fior di latte  
Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera  
Nduja\*  
Roquette  
Tomates San Marzano AOP\*  
Fleur de lait

---

*Cocktail: Fiero Tonic 7.5*

---

## **CARLOTTA** 14.5

Provolone de Cremona\*  
Spianata piccante de Cremona\*  
Cipolle rosse  
Olives Leccino della Puglia  
Pomodoro San Marzano DOP\*  
Provolone de Cremona\*  
Spianata piquante de Cremona\*  
Oignons rouges  
Olives Leccino des Pouilles  
Tomates San Marzano AOP\*

---

*Cocktail: Italicus Cup 7.5*

---

## **TULLIA** 19.5

Tartufo di Paolo\*  
Burrata di Bufala del Caseificio Maldera\*  
Funghi  
Fior di latte  
Truffles de chez Paolo\*  
Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera  
Champignons  
Fleur de lait

---

*Cocktail: Fresco Spritz 8*

\*Pour tout apprendre sur nos produits 100% italiens, consultez notre livret

**Supplemento Tartufo** (truffe) + 5

**Supplemento Prosciutto di Parma DOP 16 mesi**  
(Jambon de Parme DOP 16 mois) + 3

**Supplemento Uovo** (œuf) + 1

**Supplemento Rucola** (roquette) + 1

# PIATTI

---

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

15.5

Basta!

---

## PARMIGIANA DI MELANZANE E INSALATA

14.5

Gratin d'aubergines gratinées à la Fleur de lait, salade

# INSALATE

---

## GUSTAVO

14

Jambon de Parme AOP 16 mois de Dolcevalle\*, Mozzarella di Bufala La Marchesa, tomates cerise, olives Leccino de Toscane\*, roquette

---

## VEGETARIANA

14

Burrata di Bufala de chez Caseificio Maldera\*, légumes frits (aubergine, courgette, poivron), tomates cerise, roquette, basilic

---

## RAFFAELLO

14

Straciatella de chez Caseificio Maldera\*, jambon blanc cuit aux herbes de Leoncini\*, tomates cerise, olives Leccino de Toscane\*, roquette

# PANOZZO

---

## PAOLINO

13.5

Burrata di Bufala, aubergine, courgette, poivron mariné, salade

---

## FRANCO

13.5

Nduja, Provolone, Straciatella, basilic, tomates San Marzano AOP

---

## ROBERTO

13.5

Jambon de Parme AOP 16/18 mois, Mozzarella di Bufala La Marchesa, tomates San Marzano AOP, roquette

# DOLCI

Rita piace far piacere. È con grande passione che prepara tutti i nostri dolci fatti in casa ogni giorno.

Rita aime faire plaisir. C'est avec beaucoup de passion qu'elle prépare tous nos desserts sur place chaque jour.

<b>TIRAMISÙ</b> caffè Le vrai, l'unique	7.5
<b>PANNA COTTA AL PISTACCHIO</b> Panna cotta à la pistache	6.5
<b>MOUSSE AL CIOCOLLATO BIANCO</b> Mousse chocolat blanc, copeaux de chocolat	6.5
<b>CAFFE GOURMET</b> Le vrai café italien et quelques douceurs italiennes	8.5

## MENU NIPOTI 10

(pour les moins de 10 ans)

Pizza Margherita ou Lasagnes & glace vanille & sirop à l'eau

# COCKTAILS

## **APEROL SPRITZ** 18cl 7.5

Aperol  
Prosecco  
Orange  
San Pellegrino

## **BASILICO SPRITZ** 18cl 8

Martini Bianco  
Prosecco  
Sirop de pomme verte  
Basilic  
San Pellegrino

## **ROSATO SPRITZ** 18cl 8

Martini Fiero  
Prosecco  
Jus de pamplemousse  
Gingembre  
Romarin  
San Pellegrino

## **FRESCO SPRITZ** 18cl 8

Martini Bianco  
Prosecco  
Concombre  
Menthe  
San Pellegrino

## **HUGO SPRITZ** 18cl 8.5

Gin Bacûr Bottega  
Prosecco  
Liqueur Saint Germain  
Menthe  
Jus de citron vert  
San Pellegrino

## I FAVORITI DELLA MAMMA

### **GABY** 10cl 8

Gin Bacûr Bottega  
Jus de citron vert  
Concombre  
Wasabi  
Sucre de canne

### **MAMMA MIA** 10cl 8.5

Vodka  
Liqueur Saint Germain  
Jus de citron jaune  
Concombre  
Basilic

### **ITALICUS CUP** 18cl 7.5

Italicus (liqueur de Bergamote)  
Jus de pamplemousse  
Tonic

### **OLD MAMMA** 6cl 8

Whiskey  
Bitter Angostura  
Zeste d'orange  
Sucre blanc

### **MATRONA** 10cl 7.5

Rhum 4 ans  
Jus de citron vert  
Sirop de vanille

### **FIERO E TONIC** 18cl 7.5

Martini Fiero  
Tonic  
Orange

### **GIN TONIC BACÛR** 18cl 7.5

Gin Bacûr Bottega  
Tonic  
Jus de citron vert

### **ET TOUJOURS LES CLASSIQUES** 7.5

Mojito, Margarita, Moscow Mule

## I VERGINI

### **VIRGIN SPRITZ** 27cl 6

Sirop d'orange Spritz  
Jus de citron vert  
Gingembre  
Tonic

### **POMPELMO** 27cl 6

Jus de pomme  
Jus de pamplemousse  
Jus de mangue  
Sirop de grenadine

### **VIRGIN MOJITO** 27cl 6

Jus de pomme  
Menthe  
Citron vert  
San Pellegrino



# BIBITE

## BIRRA

Moretti Pression 25cl/50cl	3.5 / 6.5
Affligem 25cl/50cl	4 / 7
Peroni Nastro Azzuro 33cl	6

## SUCCO DI FRUTTA 25cl

Skipper Bere italiano	4
Citron gingembre	
Fraise	
Mangue-pêche	
ACE (orange - carotte - citron)	

## MACARIO RETRO DRINK 27,5cl

Boissons italiennes	4.5
Aranciata rossa : Orange sanguine	
Chinotto : Orange amère	
Limonata : Citronnade	
Gazzosa : Limonade	
Té alla Pesca : Thé à la pêche	

## BIBITE FRESCHE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl	3.5
Perrier 33cl	3.5
Sirops : Grenadine, Pêche, Fraise, Citron,	2.5
Orgeat, Menthe, Pomme, kiwi	

## ACQUA

San Pellegrino 50cl//1l	3.5 / 5
Acqua Panna 75cl	4.5

## CAFFÈ E TÈ

Espresso, decaffeinato	2
Espresso Macchiato	2.5
Cappuccino	3.5
Caffè Latte	3
Americano	2
Caffè Frappe	3.5
Caffè ou Cioccolato viennois	4
Caffè corretto (Amaretto)	7
Mocaccino	3.5
Tè, infusione	3

## DIGESTIVO

Limoncello di Sorrento IGP Cassano 1875 4cl	7
Limoncello Villa Duca 4cl	5
Grappa blanche 98 Morelli 4cl	7
Grappa invecchiata 98 Morelli 4cl	8
Amaretto Disaronno 4cl	7
Sambuca Morelli 4cl	7

## ALCOOLS

Americano 8cl	7
Martini Bianco / Rosso 6cl	5
Martini Riserva speciale Rubino o Ambrato 6cl	8.5
Campari 6cl	5
Marsala 4cl	6
Italicus (liqueur de bergamote) 4cl	7
Gin Bacûr Bottega 4cl	8

# VINI

Quando si è in ballo bisogna ballare.  
Quand le vin est tiré, il faut le boire.

## VINS ROUGES

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

---

### TOSCANA

**Sangiovese di Toscana – Montesperso**

Le meilleur ami des planches de charcuterie italienne

5.5 / 17 / 24

**Chianti DOCG – Mario Primo Piccini**

J'ai envie d'un Chianti doux et droit dans ses bottes, qui me donne du love

6 / 18 / 25

**Chianti Classico – Giulio di Medici**

Le genre de pinard fruité qui vous emmène en ballade tout en équilibre

27

---

### PUGLIA

**Salento Di Primitivo IGT – Col di Sotto**

Un joli mélange de fruits rouges et vanille

6.5 / 21 / 32

---

### ABRUZZO

**Montepulciano d'Abruzzo DOC – Cantina Tollo BIO**

J'ai envie d'un vin typique et gourmand pour bien commencer !

6 / 18 / 25

---

### SICILIA

**Nero d'Avola Sicilia DOC – Monte Pietroso**

Toute la Sicile dans un verre

6 / 18 / 25

---

### VENETO

**Valpolicella – Villa Mura**

Un vin typique aux arômes éclatants et ensoleillés

5.5 / 17 / 24

---

### PIEMONTE

**Barbera d'Alba DOC – Raimonda - Tenuta Fontanafredda**

J'ai envie de quelque chose de plus costaud et structuré, l'âme du nord

35

# VINI

## VINS ROSES

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

### VENETO

Pinot Grigio Blush delle Venezie IGT – Sartori

5 / 16 / 23

Un bon vin fruité, clair qui se boit bien frais et facilement

## VINS BLANCS

15<sup>CL</sup>/50<sup>CL</sup>/75<sup>CL</sup>

### VENETO

Pinot Grigio IGT – Sartori Mediterrane

4.5 / 15 / 21

Un vin sec à apprécier dans sa jeunesse

### UMBRIA

Orvieto classico DOC – Le Chiantiglione

4.5 / 15 / 21

Un vin fruité considéré comme un classique par excellence

## VINS EFFERVESCENTS

15<sup>CL</sup> / 75<sup>CL</sup>

### LAMBRUSCO

Lambrusco Ca' De' Medici Regiano Secco

24

C'est comme manger une grosse poignée de framboises et de fraises mais avec des bulles en bonus

### PROSECCO MARTINI

Le vrai bon Prosecco d'Italie

6.5 / 31

### MOSCATO D'ASTI

Batasiolo Moscato d'Asti DOCG – Bosc Dla Rei

37

Tout simplement doux, frais, fruité et pétillant

**DOCG** : Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Appellation d'Origine Contrôlée et Garantie

**DOC** : Denominazione di Origine Controllata - Appellation d'Origine Contrôlée

**IGT** : Indicazione Geografica Tipica - Indication Géographique Protégée

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

